MINI QUENELLES *façon bouchées à la reine*

Entrée	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	30	45



INGRÉDIENTS

- **300g de mini quenelles Saint Jean**
- 4 croûtes en pâte feuilletée pour bouchées à la reine
- 400 g de viande de veau
- 100 g de champignons de Paris
- 50 g de beurre
- 3 cuillères à soupe rase de farine
- 75 cl de bouillon de volaille
- 100 g de crème fraîche liquide entière
- Sel / Poivre

RECETTE

Préparation

- Retirer les pieds des champignons, les laver et les émincer. Les éplucher également s'ils sont abîmés.
- Découper la viande en petits dés et la faire dorer rapidement dans une poêle avec 10 g de beurre. Réserver. Faire cuire ensuite dans cette même poêle les champignons.
- Dans un faitout, faire fondre le beurre restant puis ajouter la farine en une seule fois. Faire cuire sans cesser de remuer pendant 3 minutes jusqu'à ce qu'une pâte se forme sans adhérer aux parois du faitout. Mouiller avec le bouillon de volaille et laisser épaissir en mélangeant au fouet.
- Ajouter la viande, les champignons et assaisonner (Sel / Poivre). Mélanger et laisser réduire 15 à 25 minutes environ jusqu'à ce que la viande s'attendrisse. Ajouter ensuite la crème fraîche et les mini quenelles. Poursuivre la cuisson pendant 10 minutes en mélangeant délicatement.
- Faire chauffer les feuilletés dans le four à 180 °C. Une fois chaudes, les disposer sur une assiette puis les garnir avec la garniture. Déguster aussitôt et décorer de quelques herbes fraîches.

ASTUCE

Si la garniture réduit trop et que la viande n'est pas encore cuite, n'hésitez pas à rajouter un peu de bouillon.

Si la viande est au contraire cuite mais qu'il reste encore beaucoup du bouillon sans que celui-ci ne se soit épaissit, utilisez de la maïzena.